

# DRINK MENU ドリンクメニュー

HAPPY HOUR 2:30PM-5:30PM

LATE NIGHT 8:30PM-CLOSING

## Beer ビール

- Sapporo Draft Glass 6  
サッポロ (生グラス) **Happy Hour / Late Night \$1.99**
- Asahi Draft Glass 8  
アサヒ (生グラス) **Happy Hour / Late Night \$4.99**
- Kona Longboard Draft 8  
コナ・ロングボード (生グラス)
- Stella Artois 8  
ステラ・アルトワ
- Budlight 6  
バドライト
- Goose Island IPA 8  
グースアイランド IPA

## Cocktails カクテル

- Guava Sunshine 11  
グアバ・サンシャイン  
SKYY Vodka, St Germain Elderflower, fresh citrus, guava and coconut water
- Lychee Martini 11  
ライチ・マティーニ **Happy Hour / Late Night \$7**  
SKYY Vodka, lychee juice, yuzu, splash sprite soda
- Pineapple Passion 10  
パイナップル・パッション  
:available non-alcohol 8  
ノンアルコール  
SKYY Vodka, fresh pineapple, passion fruit puree, pineapple juice, sugar, splash sprite soda
- Tokyo Mule 11  
トキョー・ムール  
SKYY Vodka, Yuzuri Liqueur, fresh lime and ginger beer
- Shiso Mojito 11  
シソ・モヒート **Happy Hour / Late Night \$7**  
Bacardi Superior Silver, Yuzuri Liqueur, citrus shiso mint and sparkling water
- Getaway Car 10  
ゲートウェイ・カー  
SKYY Vodka, lilikoï, muddle strawberry, fresh lime and ginger beer
- Toki Highball 11  
トキ・ハイボール **Happy Hour / Late Night \$8**  
Suntory Toki Whiskey with Soda
- Strawberry Sunrise 11  
ストロベリー・サンライズ **Happy Hour / Late Night \$8**  
:available non-alcohol 8  
ノンアルコール  
SKYY Vodka, fresh strawberry, strawberry puree, orange juice, sugar, sprite soda
- Tsuru - Tai 11  
ツル・タイ **Happy Hour / Late Night \$8**  
Bacardi Superior and Black Rums, Ferrand Dry Curacao, orange, lime, yuzu and fresh pineapple juice finished with macadamia salt
- Tropical Refresher 10  
トロピカル・リフレッシュャー **Happy Hour / Late Night \$8**  
:available non-alcohol 8  
ノンアルコール  
SKYY Vodka, fresh blueberries, guava puree, sweet sour, sugar, sprite soda
- Lava Flow 11  
ラバ・フロー  
Bacardi Superior Rum, fresh pineapple, cream of coconut, served frozen with a swirl of strawberry

## Sake 日本酒

- Hot Sake 7  
熱燗 **Happy Hour / Late Night \$2.99**
- Cold Sake 7  
冷酒 **Happy Hour / Late Night \$2.99**
- Bunraku Sake Kinmai Gold Flakes 300ml 55  
文楽 金舞酒 (金箔入)
- Kikusui 300ml 30  
菊水
- Mio Sparkling 300ml 24  
スパークリング清酒 霽 **Happy Hour / Late Night \$20**
- Crème de Sake 300ml 20  
にぎり酒 **Happy Hour / Late Night \$20**

## Shochu/Umeshu 焼酎 / 梅酒

- Ichiko 8  
いいちこ
- Kannoko 9  
神の河
- Kurokirishima 8  
黒霧島
- Umeshu 8  
梅酒

## Spirits スピリッツ

- [Vodka] ウオッカ Sky 2oz スカイ 8  
Grey Goose 2oz グレイグース 11
- [Gin] ジン Gordons 2oz ゴートン 8  
Bombay 2oz ボンベイ 10
- [Tequila] テキーラ Sauza 2oz サウザ 8  
Patron 2oz パトロン 11
- [Whiskey] ウイスキー Jim Bean 2oz ジムビーム 8  
Makers Mark 2oz メーカーズマーク 11  
Suntory Toki 2oz サントリー季 12  
Suntory Harmony 2oz サントリー響 14
- [Rum] ラム Bacardi White 2oz バカルディ ホワイト 8  
Bacardi Black 2oz バカルディ ブラック 8  
Kula 2oz クラ (ハワイアンラム) 10

## Wine/Sparkling ワイン / スパークリング

- Canella Brut Prosecco - Italy 9  
カネッラ ブリュット プロセッコ イタリア **Happy Hour / Late Night \$8**
- Antinori Pinot Grigio - Italy 9  
アンティノリ ピノ グリージョ イタリア
- Meiomi Chardonnay - California 10  
メイオミ シャルドネ カリフォルニア **Happy Hour / Late Night \$9**
- Campuget Rose - France 8  
カンブジェ ロゼ フランス **Happy Hour / Late Night \$7**
- Kung Fu Girl Riesling - Columbia Valley 8  
カンフーガール リースパークリング コロンビア・バレー
- La Crème Pinot Noir - Sonoma 14  
ラ・クレマ ピノ・ノワール ソマ
- Murphy Goode Merlot - California 9  
マーフィー・グッド メルロ カリフォルニア
- Drumheller Cabernet Sauvignon - Columbia Valley 8  
ドラムヘラー・ソーヴィニヨン コロンビア・バレー **Happy Hour / Late Night \$7**

## Beverage ソフトドリンク

- Coke コカコーラ 3
- Diet Coke ダイエット・コーラ 3
- Sprite スプライト 3
- Fruit Punch フルーツ・パンチ 3
- Ginger Ale ジンジャーエール 3
- Oolong Tea ウーロン茶 3
- Orange Juice オレンジジュース 3
- Pineapple Juice パイナップルジュース 3
- Iced Tea アイスティー 3
- Tropical Iced Tea トロピカル・アイスティー 3
- Shirley Temple シャーリー・テンプレ 3
- Calpico カルピス 3

# DESSERT MENU デザートメニュー

Available only during lunch hours / ランチタイムのみ



**Shaved Ice Hawaiian Style**  
かき氷ハワイスタイル 12  
Shaved Ice in a Papaya Bowl, served with tropical fruits and your choice of syrup



**Green Tea Crepe Cake**  
抹茶ミルクレープ 12  
Twenty-five lacy thin layers of crepes enveloping the lightest pastry cream with vibrant green tea flavors. Locally made by "Room for Dessert".



**Macadamia Nut Haupia Pie**  
マカデミアナッツ ハウピアパイ 12  
Made in Hawaii, served with house made haupia crème



**Pudding Sampler**  
プリンサンプラー 15



**Green Tea Pudding**  
抹茶プリン 6



**Earl Grey Pudding**  
アールグレイプリン 6



**Coconut Milk Pudding**  
ココナッツミルクプリン 6



**Water Cake**  
信玄餅 7  
Kuromitsu Syrup Kinako Powder Ice cream

**Ice Cream / Sorbet** 5  
アイスクリーム / シャーベット  
Vanilla Green Tea Lychee Seasonal



**Anmitsu Parfait**  
あんみつパフェ 12  
Assorted fruits with gelatin, ice cream, mochi, and sweet red bean paste





*Tan Saller*  
つるとん三味  
**TSURUTONTAN DELUXE**  
Shrimp & Vegetable Tempura, Beef, Chicken, in Egg Dropped Broth

**\$17**  
Reg. \$25



肉のおうどん  
**BEEF UDON**  
Beef & Tokyo Negi

**\$14**  
Reg. \$17



鶏のおうどん  
**CHICKEN UDON**  
Chicken & Tokyo Negi

**\$8**  
Reg. \$16



明太鰯かけ玉子とじのおうどん  
**MENTAIKO ANKAKE UDON**  
Mentaiko Caviar in Egg Dropped Broth

**\$15**  
Reg. \$19



野菜天扶良のおうどん  
**VEGETABLE TEMPURA UDON**  
Assorted Vegetable Tempura

**\$12**  
Reg. \$17



海老天扶良のおうどん  
**SHIRIMP TEMPURA UDON**  
Shrimp & Vegetable Tempura

**\$13**  
Reg. \$18



鍋焼きのおうどん  
**NABEYAKI UDON**  
Shrimp Tempura, Egg & Chicken in Clay Pot

**\$12**  
Reg. \$21



すき焼きのおうどん  
**SUKIYAKI UDON**  
Beef, Onsen Egg & Vegetables

**\$17**  
Reg. \$21



*Tan Saller*  
担々麺のおうどん  
**TAN TAN UDON**  
Spicy & Creamy Sesame Broth, Ground Pork, Chili Oil

**\$11**  
Reg. \$21



チゲ鍋のおうどん  
**SPICY SOONDUBU JIGAE**  
Tofu, Beef, Kimchee, Spicy Jigae Broth

**\$15**  
Reg. \$21



海鮮チゲのおうどん  
**SEAFOOD SOONDUBU JIGAE**  
Shrimp, Clam, Scallop, Kimchee, Spicy Jigae Broth

**\$16**  
Reg. \$22



石焼汁無しすき焼きのおうどん  
**SIZZLING SUKIYAKI UDON**  
Stir fried udon with beef, vegetable & sweet soy in stone pot  
Vegan option available with tofu

**\$16**  
Reg. \$20



**UDON**  
HAPPY HOUR

UP TO  
**50% OFF**

おうどん  
ハッピー  
アワー

**最大**  
**50% OFF**

2:30pm  
5:30pm  
**EVERYDAY**



酸辣湯のおうどん  
**HOT & SOUR UDON**  
Beef, Eggplant, Mushroom in Egg Dropped Broth

**\$17**  
Reg. \$21



*Tan Saller*  
カレー三味のおうどん  
**TSURUTON CURRY DELUXE**  
Shrimp Tempura, Pork Cutlet & Beef

**\$20**  
Reg. \$25



カツカレーのおうどん  
**KATSU CURRY**  
Pork Cutlet

**\$17**  
Reg. \$19



明太子クリームのおうどん  
**MENTAIKO CAVIAR CRÈME**  
Mentaiko Caviar in Egg Dropped Broth

**\$15**  
Reg. \$19



クリーム三味のおうどん  
**TSURUTON CRÈME DELUXE**  
Shrimp, Salmon, Chicken & Mentaiko Caviar

**\$18**  
Reg. \$25



*Tan Saller*  
雲丹クリームのおうどん  
**UNI CRÈME UDON**  
Uni, Tobiko Caviar, Shiso Leaf in Uni Crème Broth

**\$20**  
Reg. \$25



明太釜玉のおうどん  
**MENTAI KAMATAMA UDON**  
Spicy Mentaiko Caviar Sauce with Onsen Egg

**\$14**  
Reg. \$20



梅しそのかき氷のおうどん  
**UME SHISO SHAVED ICE UDON**  
Ume, Shiso, Grated Daikon, Ginger, Green Onion with Dashi Shaved Ice

**\$11**  
Reg. \$15



いくらおろしのおうどん  
**IKURA OROSHI UDON**  
Ikura, Grated Daikon, Shiso Leaf

**\$15**  
Reg. \$22



*Tan Saller*  
明太子のおうどん  
**MENTAIKO CAVIAR UDON**  
Spicy Mentaiko Caviar Sauce  
Uni Topping 9 Supplement

**\$13**  
Reg. \$18



天山かけのおうどん  
**YAMAKAKE UDON WITH TEMPURA**  
Grated Yam Potoie with Onsen Egg & Assorted Tempura  
Vegetable Tempura Available for \$18 / Without Tempura \$13

**\$14**  
Reg. \$20



ライムのかき氷のおうどん  
**LIME SHAVED ICE UDON**  
Lime, Dashi Shaved Ice

**\$11**  
Reg. \$15



# HAPPY HOUR 2:30PM-5:30PM

# LATE NIGHT 8:30PM-CLOSING



海鮮ロール・トリュフ風味  
**SEA & TRUFFLE 15**  
tuna, salmon yellowtail with truffle oil



炙りサーモン・蟹サラダロール  
**SALMON & SNOW CRAB 15**  
seared salmon, snow crab salad, tobiko, avocado, crispy rayu spicy sauce



スパイシーまぐろロール  
**SPICY TUNA ROLL 9**



鮭いくらロール  
**SALMON & IKURA ROLL 10**



サラダロール  
**SALAD ROLL 9**



はまちしし唐ロール  
**HAMACHI SHISHITO ROLL 9**



ホタテ明太  
**SCALLOP MENTAICO 9**



カリフォルニアロール  
**CALIFORNIA ROLL 9**



ネギトロ  
**NEGI TORO 8**



ネギハマ  
**NEGI HAMA 8**



刺身盛り合わせ for 2-3 people  
**OMAKASE SASHIMI MORIAWASE 40**  
chef's sashimi assortment



ハマチ刺身  
**HAMACHI SASHIMI 15**  
5 piece



ホタテ刺身  
**HOTATE SASHIMI 13**  
5 piece



アヒ刺身  
**AHI SASHIMI 16**  
5 piece



サーモン刺身  
**SALMON SASHIMI 15**  
5 piece



まぐろのタルタル  
**SPICY TUNA TARTARE CONE 10**  
avocado puree & spicy tuna



サーモンセビーチェ  
**SALMON CEVICHE 11**  
Salmon, avocado, tomato, onions, lime. Served with wonton chips



アヒアボカドポキ  
**AHI AVOCADO POKE 13**



ウニ刺身  
**UNI SASHIMI 18**  
5 piece



ハマチと大根のカルパッチョ  
**HAMACHI CARPACCIO 12**  
hamachi, grated daikon, avocado, yuzu kosho



炙りサーモン刺身  
**SEARED SALMON SASHIMI 14**  
ikura caviar, garlic chips, chives & ponzu



刺身サラダのおうどん  
**SASHIMI SALAD UDON 18**  
Salad topped with an assortment of sashimi on a bed of our house made skinny udon noodles. Sesame dressing



たたききゅうり・すり胡麻塩タレ  
**SMASHED CUCUMBER SALAD 6**  
grated sesame & white soy



揚げ出し豆腐  
**Agedashi Tofu 7**  
Lightly fried tofu with house made dashi sauce



アサリのガーリックバター酒蒸し  
**Asari Garlic Butter Sakamushi 9**  
Clams cooked in sake, garlic, butter



炙りUS和牛寿司  
**SEARED US WAGYU SUSHI 13**  
2 pieces of US wagyu rib eye slice on sushi rice



ハマチのカマ焼き  
**HAMACHI KAMA 13**  
Yellowtail Collar. Limited orders daily



おむすび  
**OMUSUBI 3**  
Choice of Spam, Konbu, Ume



おぼろ豆腐  
**OBORO TOFU 7**  
green onions, bonito flakes, grated ginger



枝豆  
**EDAMAME 5**  
chilled soybeans & sea salt



竜田揚げ・油淋鶏ソース  
**SOY GARLIC FRIED TATSUTA CHICKEN 10**  
homemade soy garlic sauce



エビ天ピリ辛天扶良  
**CREAMY SPICY SHRIMP TEMPURA 12**  
spicy sesame cream & micro greens



サーモン照り焼き  
**TERIYAKI SALMON 13**



ゆかり蓮根チップス  
**YUKARI RENKON CHIPS 7**  
Light and crispy lotus chips yukari seasoning



浅漬け盛り合わせ  
**ASAZUKE JAPANESE PICKLES 6**  
assorted pickled vegetables with dashi soy



ガーリックシュリンプ  
**GARLIC SHRIMP 11**  
garlic butter



エビ天扶良盛り合わせ  
**ASSORTED SHRIMP TEMPURA 14**



野菜天扶良盛り合わせ  
**ASSORTED VEGETABLE TEMPURA 12**



コーンかき揚げ  
**CORN KAKIAGE 7**  
crispy corn tempura



芽キャベツの胡麻和え  
**BRUSSELS SPROUTS GOMA-AE 7**  
brussels sprouts in grated sesame sauce



鴨つくね  
**DUCK MEATBALL 10**  
house duck meatballs, onsen egg, teriyaki sauce



舞茸のグリルトリフ風味  
**GRILLED TRUFFLE MAITAKE MUSHROOM 11**



地鶏ウィング  
**JIDORI CHICKEN WING 11**  
Served with a Yuzu Sansho seasoning



鴨の塩焼き  
**GRILLED DUCK BREAST 11**  
white soy glaze



プライムリブアイステーキ  
**PRIME RIBEYE STEAK 20**  
daikon oroshi ponzu yuzu kosho



つるとんたんサラダ  
**TSURUTONTAN SALAD 13**  
mentaiko caviar dressing, crispy udon & parmigiano-reggiano  
onsen slow cooked egg \$2 supplement



しし唐・ゆず胡椒  
**SHISHITO PEPPER 7**  
bonito flake & yuzu kosho



\*Consuming raw or undercooked eggs, beef, lamb, milk products, pork, poultry, seafood or shellfish may increase your chances of foodborne illness.